

100年一般旅館中階經理人教育訓練

特色餐飲設計實務

指導單位：交通部觀光局

執行單位：中華民國全國工業總會

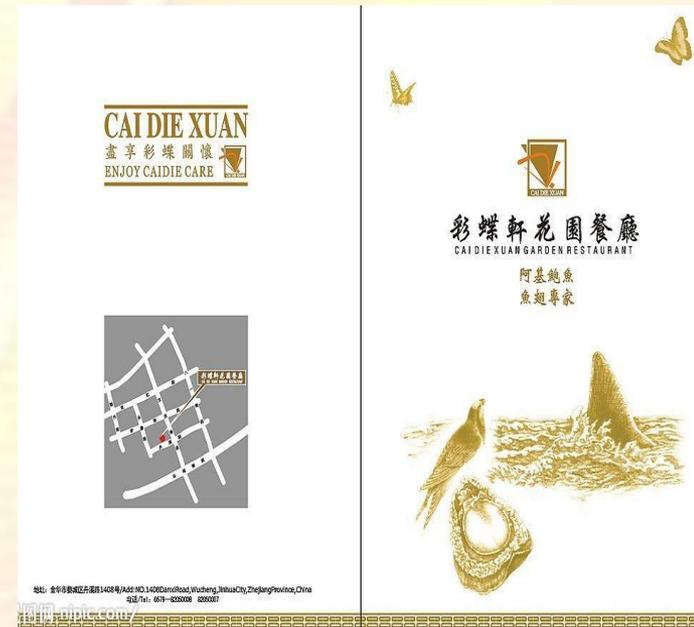
講 師：陳崇昊 博士

課程目標

本課程的主要目的是讓學員瞭解餐飲產品之特性，並整合學員設計理論與實務能力，針對不同規模、季節、及地方特色，設計具多樣性及不同型態之菜單。

菜單設計-封面

- 以業者設計主題為設計主軸-線條或圖片
- 封面提供相關資訊(印於菜單內頁或封底)
 - 餐廳名稱
 - 地址
 - 電話
 - 需要小費? 10%或15%服務費?
 - 可使用信用卡?
 - 黑白印刷比彩色印刷經濟實惠



菜單設計-尺寸

- 尺寸不一
- 視餐點數量及其敘述文字篇幅而定
- 若把甜點放在主菜單，顧客會計算這餐的總價，為了省錢不敢加點甜點
- 甜點由服務人員口述形容，促銷甜點

菜單設計-材質

- 紙的材質
- 紙的磅數(磅數高，使用期限長)
- 用貼紙方式變更菜單價格如同呈現一份破損及骯髒的菜單
- 一般均使用亮光或防水的紙質

菜單設計-排版

- 排列菜單的順序有二：

- 反映實際用餐順序

- 婚宴菜單

- 圍繞主餐菜色編排

- 主菜置中，前菜與飲料放在前後

- 陶板屋菜單



秋冬宴

【新菜上市】



陶板屋 秋冬宴 套餐 NTS.499

冷盤
海味水浸沙枝 或 薑蔥焗龍蝦 或 大蝦炒蜆海鮮羹

燒菜
碧香脆皮

湯
牛蒡雞肉湯 或 竹笙牛蒡湯 或 百合粟米滑湯 或 香滑海鮮湯

靚例
碧綠炒龍蝦 或 菊花脆皮炸子雞

豉汁蒸魚

主餐
西蘭花炒牛肉 或 陶板香煎牛肉 或 和風焗烤牛肉 或 陶板羊腩 或 陶板腩排 或 陶板鮑魚 或 陶板雞

甜點
紅豆秋茶奶糖 或 冷月梨果 或 酒釀野澤 或 蓮花紅豆泥

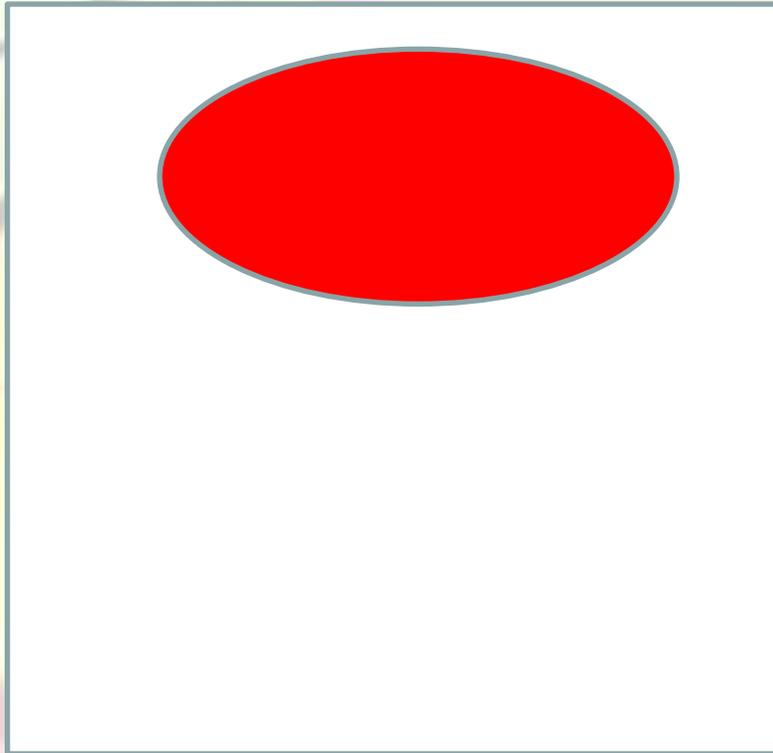
飲料
熱飲：
黃金香滑茶 或 碧綠地獄 或 草莓奶茶 或 艾香花茶 或 養生茶
冰飲：
桂花釀冰茶 或 水果凍茶 或 奶茶 或 艾草綠豆冰 或 鮮果優多

- 以下酒類及另備餐不適用於套餐
- 朝日啤酒 NTS.120/樽 (1500ml)
 - 白鷄清酒 NTS.180/樽 (1500ml)
 - 白鷄清酒 NTS.180/樽 (1500ml)
 - 兒童餐 (適用於12歲以下兒童) NTS.400 (1500ml)
- 訂位電話：02-2611-8888



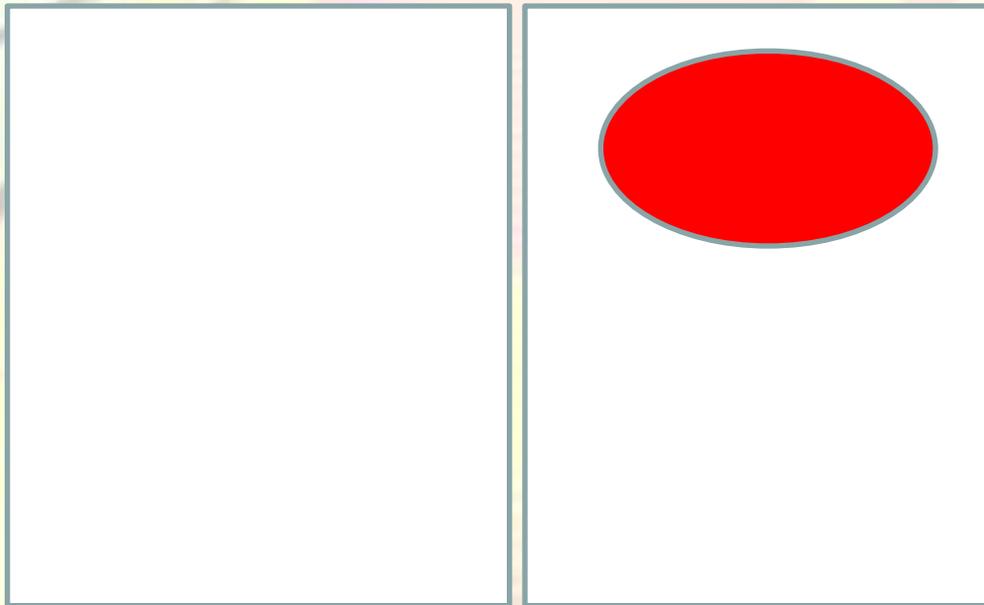
菜單設計-排版

- 視覺焦點
 - 單頁菜單的視線：紙張上半幅



菜單設計-排版

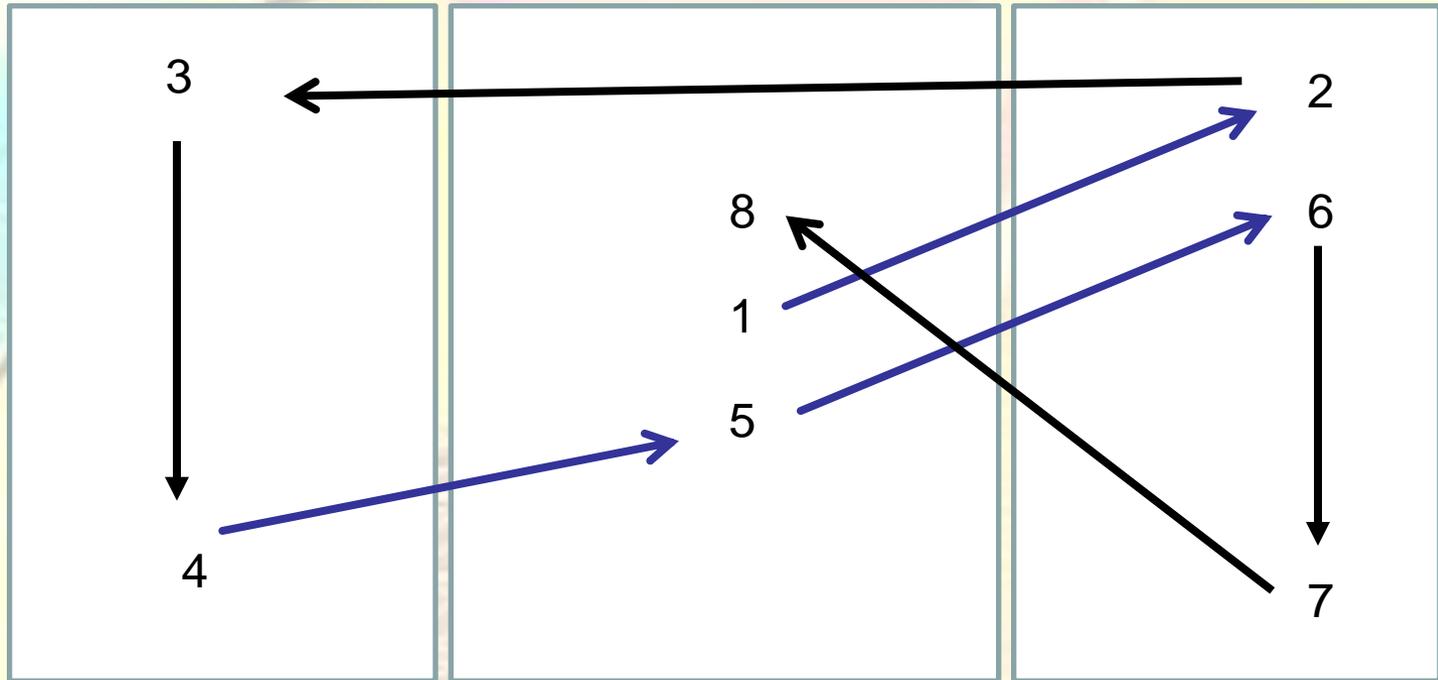
- 視覺焦點
 - 跨頁菜單的視線: 紙張右半頁上方



菜單設計-排版

- 視覺焦點

- 對開菜單的視線:由中間開始轉移[順序為1-8]



菜單設計-菜色描述

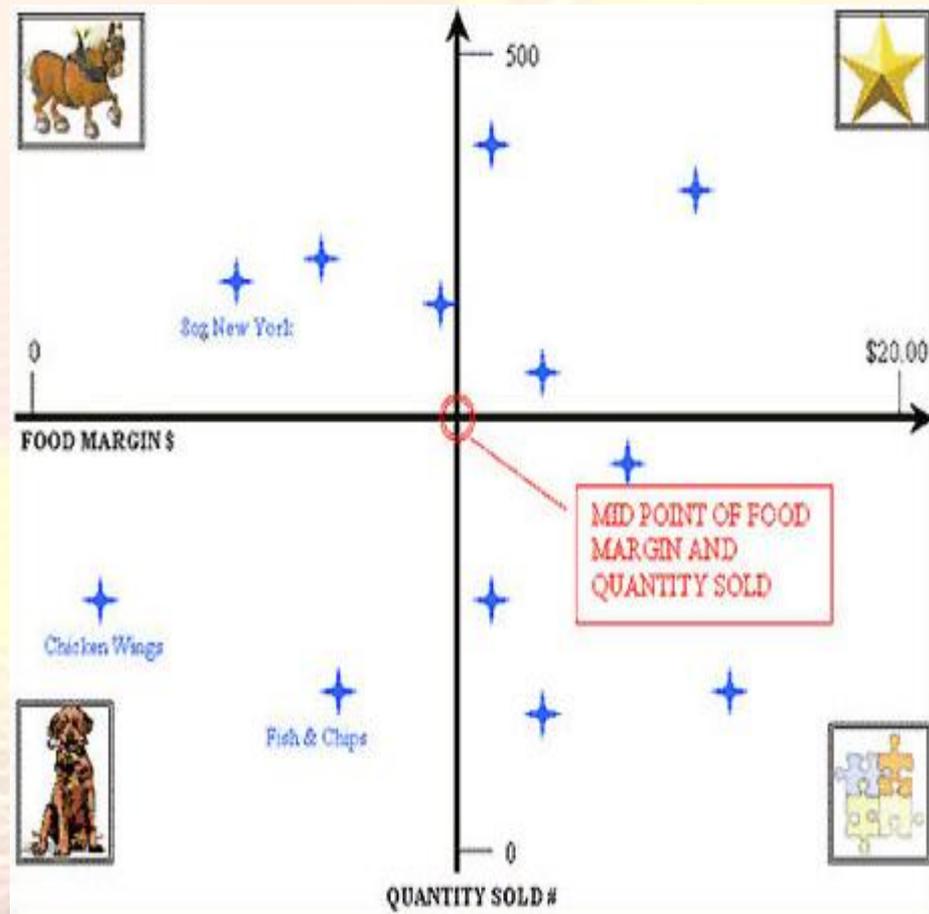
- 精確性-不可誇大不實/圖片與內容物相符
 - 健康意識:避免模擬兩可的營養或熱量標示
- 字體-適中(最小至少12字體),顏色清晰可辨
- 文字敘述-點出餐點特色
- 菜單定價 (說明下一頁)
- 包裝-銷量較差與主餐搭成套餐賣出
- 其他餐點敘述方式-黑板促銷/口頭促銷/電子菜單

• 菜單的定價方式

- 奇數定價-常以5/9做結尾
- 首位數值優勢
 - 24→29(仍是2字頭)
 - 29→33(2變3, 感覺漲價很多)
- 價格長度
 - 359→399
 - 999→1009(三位數變四位數, 較貴)
- 價格帶-漲幅適中
- 價格範圍-礦泉水15-25(最便宜與最貴不宜大過二倍)
- 標價位置-看菜單先標價後餐點/從右至左
 - ex: 香烤雞肉-----299元

菜單工程

- 目的在融合餐點銷售量比例與獲利，以預測各餐點的銷售優劣狀況。
- Stars(明星型)
 - 高接受度與高獲利
- Plow Horse(開墾型)
 - 高接受度與低獲利
- Puzzles (迷樣型)
 - 低接受度與高獲利
- Dogs(類犬型)
 - 低接受度與低獲利



邁向巔峰之路-菜單設計



斯里蘭卡餐廳二人套餐
每份套餐包括前菜、飲品和甜品

主菜 (四選一)

A餐---價值 \$259

斯里蘭卡咖喱蟹*

薄餅

斯里蘭卡蕉葉飯 (雞, 素食, 牛或羊) *



B餐---價值 \$199

黃三文魚咖喱*

任選一款蔬菜咖喱

鮮椰蓉蒸飯

薄餅



C餐---價值 \$199

黑咖喱羊肉*

任選一款蔬菜咖喱

薄餅

黃薑長米飯

